

# Äplermagronen mit Zwiebelringen und Apfelmus

von Oliver Strüby

Mengen für 54 Personen

|                       |   |
|-----------------------|---|
| 4.32 kg Kartoffeln    | Würfeln   |
| 32.4 Liter Wasser     | salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.  |
| 4.32 kg Äplermagronen | hinzufügen und weichkochen, abtropfen   |
| 2.16 kg Sprinz        | lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.                      |
| 8.1 Liter Milch       |   |
| 8.1 Liter Vollrahm    | aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen. |
|                       | Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen  |
| 1.35 kg Zwiebel       | Ringe schneiden und im Butter rösten  |
| 108 g Butter          |   |
| 5.4 kg Apfelmus       |   |